



reteta-video.ro

## Tort cu Crema de Zahar Ars si Blat de Pandispan

**Tortul cu crema de zahar ars** este pentru mine unul cu gust de copilărie! Este exact genul de **tort de casa** simplu, fara fite, de care poate bucura toata familia. Singura lui problema, ca nu se putea altfel, este ca trebuie sa stea cateva ore bune la rece. Dar, si ca trecut acele ore parca interminabile, nimic nu ma poate opri sa nu-mi tai o felie uriasa! Pai este un fel de 3 in 1 irezistibil – **caramel, crema de zahar ars si blat de pandispan**. Toate intr-o singura lingurita! Zici ca fac reclama la cine stie ce produs minunat care le face pe toate. Dar asta-i adevarul! Ziceti si voi! Se pregateste super usor, caci pana la urma e o [crema caramel](#) si un pandispan pus unul peste altul si in final doar rasturnate. Aaa, si zahar ars! Daca nu aveti o cratita sau o tava metalica, potrivita pentru cuptor, manere din plastic, tortul de zahar ars poate fi facut in forme termorezistente din sticla sau ceramica inasa, ar trebui sa le incalziti cateva minute inainte in cuptor, altfel exista riscul ca atunci cand turnam caramelul fierbinte in ele sa se crape, si e pacat! Si nici nu incercati sa folositi o forma de tort cu peretii detasabili, caci tortul cu zahar ars este unul mai neobisnuit. Adica e „cu susul in jos”! 😬 Dupa ce pregatim **zaharul ars** si il auzim cum pocneste si crapa facem o crema caramel dupa reteta clasica si asteptam cumintei sa fie gata. Daca vreți sa fie si mai fina o puteti trece printr-o sita atunci cand o turnati peste zaharul ars. Iar pentru a se coagula uniform, fara bule de aer, care o fac sa arate ca un burete, trebuie ca in jurul formei sa avem o temperatura mai joasa, asa ca inca de la inceput pregatim litri ca apa fierbinte, pe care o sa-i turnam pe langa tava si o sa tot completam cand scade. O sa vedeti cum **crema de zahar ars** va avea o textura omogena si cremoasa. Si ca totul sa se transforme intr-un tort de zahar ars cu blat mai avem de facut doar pandispanul. **Pandispan clasic**, fara praf de copt, care inasa ar trebui sa fie gata pregatit exact atunci cand crema de zahar ars este legata. Asta e momentul ca pe masura ce sta isi pierde din aer si se lasa. Deci am facut caramelul, crema de zahar ars si blatul, iar cand toate sunt gata e momentul acel moment despre care va spuneam: asteptarea. Intai sa ajunga la temperatura camerei, ca sa-l putem rasturna si apoi sa se raceasca in frigider. Dar cand ridicam cratita, chiar ca zici ca e un produs minune: **blat de pandispan** insiropat cu toata bunatatea siropului formei de zahar caramel si crema de zahar ars. Important este sa-l rasturnati pe un platou mai mare (chiar si o tava) si cu marginile putin ridicate, ca nu pierdeti nici un strop de caramel. Dupa ce iese frumos din tava parerea mea este ca nu are nevoie sa fie decorat caci o sa arate foarte bine cum trebuie - **blat insiropat de cacao**, crema delicioasa si o **crusta de caramel**, dar sigur ca-l puteti imbraca in frisca (de cele mai multe ori). Deci, taiati-va o felie maaare, oricum mica e cam greu si, chiar daca foarte rar o faceti, savurati-o pe indelete si bucurati-va! **crema de zahar ars cu pandispan cu cacao** delicioasa!

### INGREDIENTE TORT CU CREMA DE ZAHAR ARS SI BLAT DE PANDISPAN

#### Pentru crema de zahar ars:

8 oua  
200 g de zahar  
1 litru de lapte

#### Pentru caramel:

200 g de zahar

#### Pentru pandispanul cu cacao:

5 albusuri  
5 galbenusuri  
125 g de zahar  
75 g de faina  
25 g de cacao  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare

### MOD DE PREPARARE TORT CU CREMA DE ZAHAR ARS SI BLAT DE PANDISPAN

#### PASUL 1

Punem 4-5 litri de apa sa fiarba.  
Incalzim cuptorul.

#### PASUL 2

Pregatim caramelul – punem 200 g de zahar intr-o cratita de minim 4 litri sau intr-o tava rotunda adanca, il intindem uniform si il lasam sa se topeasca, la foc mic, pana cand are o culoare aramie. Nu amestecam cu lingura ci, din cand in cand, scuturam usor cratita pentru ca zaharul sa se topeasca uniform. Nu-l lasam sa se maroneasca foarte mult, pentru ca devine amarui. Luam cratita de pe foc si, cu un recipient de bucatarie, o inclinam si o invartim astfel incat sa ii acoperim baza si peretii cat mai sus. Lucram cu multa atentie, pentru ca zaharul este foarte fierbinte! Apoi lasam caramelul sa se racoreasca.

#### PASUL 3

Pregatim crema de zahar ars – intr-un castron mare punem cele 8 oua, cam un sfert de lingurita cu sare, 200 g de zahar si o jumătate de lingurita cu extract de vanilie si mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, cam 3-4 minute pana cand zaharul se topeste. Tava cu laptele si amestecam cu un tel cat sa avem o compozitie spumoasa.

#### **PASUL 4**

Punem tava tapetata cu zahar ars intr-o alta tava cu peretii mai inalti. Turnam crema caramel peste zaharul ars apoi, cu atentie, punem apa fierbinte in tava mai inalta astfel incat sa ajunga cam pana la jumatatea formeii cu crema. Punem crema de zahar ars in cuptor incalzit la 180 de grade pentru cam 30 de minute. In timpul coacerii apa se va evapora si trebuie sa completam din cand in cand, cu apa fierbinte, cat sa avem tot timpul cam acelasi volum de apa.

#### **PASUL 5**

Dupa 20 de minute, cand crema de zahar ars incepe sa se lege, pregatim blatul de pandispanul. Punem cele 5 albusuri intr-un bol mare si cam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand nu mai cad paletele telului. Adaugam cele 125 g de zahar si continuam sa mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand avem o crema ferma si lucioasa, care face „moate”, iar daca luam intre degete putina spuma granulele de zahar nu se mai simt. Adaugam galbenusuri si o jumatate de lingurita cu extract de vanilie. Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina si praful de cacao le cernem. Amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea lor completa.

#### **PASUL 6**

Cand crema de zahar ars s-a legat o scoatem din cuptor si turnam peste ea compozitia de pandispan. Nivelam usor deasupra si tortul de zahar ars inapoi in cuptor, tot pe baie de abur (nu uitam sa completam din cand in cand cu apa fierbinte!), pentru inca 30 de minute.

#### **PASUL 7**

Il scoatem din cuptor cand pandispanul de deasupra trece testul scobitorii si s-a desprins de pe peretii tavii, iar crema de zahar ars sub el tremura usor si il lasam sa se raceasca complet in tava. Cu cat cratita in care il pregatim are diametrul mai mic dar este usor de inalta, cu atat tortul de zahar ars va fi si el mai inalt.

#### **PASUL 8**

Apoi, cu un cutit desprindem usor marginile blatului, daca este cazul, punem deasupra cratitei un platou mai mare si cu marginile ridicate si tinand strans si de tava si de farfurie, cu o miscare brusca, rasturnam tortul pe platou.

#### **PASUL 9**

Cu tot cu tava deasupra, fara a o ridica, punem tortul de zahar ars in frigider pentru minim 4 ore (cel mai bine peste noapte).

#### **PASUL 10**

Ridicam cu grija tava, ornăm cu frisca sau decoratiuni din zahar, feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort cu Crema de Zahar Ars si Blat de Pandispan*.**

**POFTA BUNA!**